

## FORMULARZ OFERTY

Realizacja usługi wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej w związku z organizacją Posiedzenia Rady ZIT na terenie jednej z następujących gmin: (Głusk, Jabłonna, Jastków, Konopnica, Lubartów, Lubartów – miasto, Lublin, Mełgiew, Nałęczów, Niedrzwica Duża, Niemce, Piaski, Spiczyn, Strzyżewice, Świdnik, Wólka), w terminie 13.09.2018 r.

LAWENDOWY DWOREK MIROSLAW AUGUSTYNIAK

Wykonawca

Adres

20-401 LUBLIN, UL. KROCHMALNA 13C

Nr telefonu / e-mail

+48 691 455 320 / [dworeklawendowy@gmail.com](mailto:dworeklawendowy@gmail.com)

Nr NIP

9461008978

Imię i nazwisko osoby do kontaktu

MIROSLAW AUGUSTYNIAK

## 1. Dokładna kalkulacja kosztów:

Lp	Nazwa produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena netto (kolumna 3x4)	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto	Cena brutto (kolumna 3x7)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Koszt wynajmu sali za 5 godz.	5 godz.	30,00 PLN	150,00 PLN	23%	36,90 PLN	184,50 PLN
2.	Koszt jednego obiadu dwudaniowego z deserem	50 osób	35,00 PLN	1 750,00 PLN	8%	37,80 PLN	1 890,00 PLN
3.	Koszt serwisu kawowego za jedną osobę	50 osób	5,00 PLN	250,00 PLN	23%	6,15 PLN	307,50 PLN
	<b>RAZEM</b>			2 150,00 PLN			2 382,00 PLN

Składam ofertę na wykonanie przedmiotu Zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym za cenę 2 382,50 PLN

(słownie: DWA-TRZY-OSIEM-DWA złotych 50/100gr)

## 2. Standard hotelu/pensjonatu:4\*

## 3. Dane obiektu, w którym będzie realizowana usługa:

LAWENDOWY DWOREK MIROSLAW AUGUSTYNIAK

Nazwa

20-401 LUBLIN, UL. KROCHMALNA 13C, +48 691 455 320

Adres, nr telefonu

[www.lawendowy-dworek.com](http://www.lawendowy-dworek.com)

Strona www

LAWENDOWY DWOREK  
Miroslaw Augustyniak  
ul. Krochmalna 13C 20-401 Lublin  
tel. 691-455-320  
NIP: 946-100-89-78

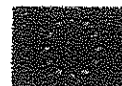


Fundusze Europejskie  
Pomoc Techniczna



LUBELSKI  
OBZAR  
FUNKCJONALNY

Unia Europejska  
Fundusz Spójności



4. Menu:

Zupa	I propozycja	KREM POMIDOROWY Z GRZANECZKAMI ZIOŁOWYMI
	II propozycja	ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI LITEWSKIMI
Danie mięsne	I propozycja	GRILLOWANA PIERSZ Z KURCZAKA W SOSIE ŚMIETANOWO-ZIOŁOWYM PODANA Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI W ROZMARYNIE I CZOSNKU ORAZ WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
	II propozycja	INDYK W ŻURAWIENIE PODANY Z RYŻEM PARABOLICZNYM I CARPACCIO Z BURAKA I RUKOLI
Danie wegetariańskie	I propozycja	PIEROGI RUSKIE
	II propozycja	TAGIATELLE Z SOSEM PIECZARKOWYM
Deser	I propozycja	LAWENDOWY SERNIK
	II propozycja	JABŁECZNIK NA GORĄCO Z GAŁKĄ LODÓW

LUBLIN, dnia 28 SIERPNI 2018 roku

  
(pieczęć i podpis Wykonawcy)

LAWENDOWY DWÓREK  
Mirosław Augustyniak  
al. Krochmalna 13c, 20-401 Lublin  
tel. 691-435-320  
NIP: 946-100-89-75



Fundusze Europejskie  
Pomoc Techniczna



LUBELSKI  
OBSZAR  
FUNKCJONALNY

Unia Europejska  
Fundusz Spójności



Załącznik nr 2.  
Szanowni Państwo,

Na podstawie art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) (Dz.U.UE.L. z 2016r. Nr 119, stron.1) (dalej jako: „**RODO**”), **informujemy Panią/Pana** o sposobie i celu, w jakim przetwarzamy Pani/Pana dane osobowe, a także o przysługujących Pani/Panu prawach, wynikających z regulacji o ochronie danych osobowych:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Prezydent Miasta Lublin; dane adresowe: Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin,
- 2) wyznaczyliśmy inspektora ochrony danych, z którym może Pani/Pan kontaktować się we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych poprzez: email: [iod@lublin.eu](mailto:iod@lublin.eu), telefonicznie: 81 466 17 70 lub pisemnie na adres Administratora danych,
- 3) Pani/Pana dane osobowe uzyskane przy zawarciu i realizacji umowy o realizację usługi wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej w związku z organizacją posiedzenia Rady ZIT (dalej: „umowa”) wykorzystujemy w następujących celach:
  - a) zawarcie i wykonanie umowy – przez czas trwania umowy i rozliczeń po jej zakończeniu (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 b) RODO);
  - b) wykonanie ciążących na nas obowiązków prawnych takich jak: wystawianie i przechowywanie faktur oraz innych dokumentów księgowych; rozpatrywanie reklamacji.

Z danych osobowych potrzebnych do realizacji wyżej wymienionych celów będziemy korzystać:

- przez czas niezbędny do ich realizacji (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 c) RODO) - np. w przypadku wystawienia faktury,
  - przez czas, w którym przepisy nakazują Administratorowi przechowywać dane (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 c) RODO), np. ze względów podatkowych,
  - przez czas, w którym możemy ponieść konsekwencje prawne niewykonania obowiązku, np. otrzymać karę finansową (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 f) RODO);
- c) dochodzenie roszczeń lub obrona przed roszczeniami – przez czas trwania umowy (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 b) RODO) oraz przez okres, po którym przedawnią się roszczenia wynikające z umowy, a w przypadku dochodzenia przez nas roszczeń/obrony przed roszczeniami lub zawiadamiania właściwych organów – przez czas trwania takich postępowań (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 f) RODO);
  - d) dokonywanie analiz i statystyk na nasze potrzeby wewnętrzne; obejmuje to w szczególności raportowanie, planowanie rozwoju usług lub sieci, prace rozwojowe w systemach informatycznych – przez czas trwania umowy, a następnie nie dłużej niż przez okres, po którym przedawnią się roszczenia wynikające z umowy (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 b) RODO);



Fundusze Europejskie  
Pomoc Techniczna



LUBELSKI  
OBSZAR  
FUNKCJONALNY

Unia Europejska  
Fundusz Spójności



ŁAWENDOWA DWOREK  
Miroslawa Augustyniak  
ul. Krochmalna 10c, 20-401 Lublin  
tel. 69 455 320  
NIP: 896-100-89-78

Do zawarcia umowy wymagamy podania przez Panią/Pana danych wskazanych na formularzu umowy (jeśli ich Pani/Pan nie poda, nie zawrzemy umowy). Dodatkowo możemy poprosić o inne dane, które nie mają wpływu na zawarcie umowy ale jeżeli ich nie otrzymamy, nie będziemy mogli np. dzwonić pod numer kontaktowy lub kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej.

- 4) Pani/Pana dane mogą zostać przekazane:
- a) podmiotom świadczącym nam usługi doradcze, audytowe, prawne, podatkowe,
  - b) innym administratorom danych przetwarzającym dane we własnym imieniu:
    - podmiotom prowadzącym działalność pocztową lub kurierską;
    - podmiotom nabywającym wierzytelności – w razie nieopłacenia przez Państwa naszych należności w terminie;
- 5) Pani/Pana dane nie będą podlegać automatycznym sposobom przetwarzania danych opierających się na zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym nie będą podlegać profilowaniu.
- 6) Pani/Pana dane nie trafią poza Europejski Obszar Gospodarczy (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).
- 7) W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych, przysługują Pani/Panu następujące prawa:
- a) prawo dostępu do danych osobowych,
  - b) prawo żądania sprostowania/poprawienia danych osobowych,
  - c) prawo żądania usunięcia danych osobowych przetwarzanych bezpodstawnie; w zakresie, w jakim Pani/Pana dane są przetwarzane na podstawie zgody – ma Pani/Pan prawo wycofania zgody na przetwarzanie danych w dowolnym momencie;
  - d) prawo żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
  - e) prawo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w przypadkach określonych w art. 21 RODO ;
  - f) prawo do przenoszenia Pani/Pana danych osobowych, w przypadkach określonych w art. 20 RODO ;
  - g) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w sytuacji, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).



**Fundusze Europejskie**  
Pomoc Techniczna



**LUBELSKI  
OBSZAR  
FUNKcjONALNY**

**Unia Europejska**  
Fundusz Spójności



**LAWENDA DWOREK**  
Mironowa 13/20-401 Lublin  
tel. 691 455 320  
NIP: 526-100-89-78

Załącznik nr 3.

**Potwierdzenie otrzymania klauzuli informacyjnej:**

Ja, niżej podpisany/a oświadczam, że zostałem/am poinformowany/a o przysługujących mi prawach dotyczących ochrony, przetwarzania, powierzenia, sprostowania, usunięcia danych osobowych – w prostej i zrozumiałej formie. Wszystkie moje wątpliwości zostały mi wyjaśnione. Oświadczam, że przekazuję dane osobowe świadomie i dobrowolnie.

28-08-2019

Mirza

Data

Podpis osoby składającej oświadczenie

LEWENDOWY DWOREK  
Miroslaw Augustyniak  
ul. Kroczyńska 13c, 20-401 Lublin  
tel. 691-455-320  
NIP 946-100-89-78



**Fundusze Europejskie**  
Pomoc Techniczna



**LUBELSKI  
OBSZAR  
FUNKCJONALNY**

**Unia Europejska**  
Fundusz Spójności





Ponieważ w tabeli, w której przedstawia Pan zestawienie produktów nie znalazły się:

- świeże owoce sezonowe filetowe,
- paluszki,
- cytryna,
- mleko,
- cukier,



które widnieją w zapytaniu ofertowym, poproszę o informację czy ww. produkty będą wchodzić w skład oferowanej nam przerwy kawowej.

Pozdrawiam serdecznie,  
Angelika Sadurska-Siedlecka

---

Od: "dworeklawendowy" <[dworeklawendowy@gmail.com](mailto:dworeklawendowy@gmail.com)>

Do: "Angelika Sadurska-Siedlecka" <[angelika.siedlecka@lublin.eu](mailto:angelika.siedlecka@lublin.eu)>

DW: "Magdalena Niewiarowska" <[magdalena.niewiarowska@lublin.eu](mailto:magdalena.niewiarowska@lublin.eu)>, "Anna Sędlak" <[anna.sedlak@lublin.eu](mailto:anna.sedlak@lublin.eu)>

Wysłane: środa, 5 września, 2018 16:17:19

Temat: Re: Prośba o dodatkowe informacje dot. złożonej oferty

Dzień dobry,

W załączniku wiadomości znajdzie Pani wyjaśnienia dotyczące powyższego zamówienia. W razie jakichkolwiek pytań bądź wątpliwości, pozostają do dyspozycji.

Z poważaniem,  
Miroslaw Augustyniak  
Lawendowy Dworek  
ul.Krochmalna 13C  
20-401 Lublin  
kom. 691-455-320  
[lawendowy-dworek.com](http://lawendowy-dworek.com)  
[dworeklawendowy@gmail.com](mailto:dworeklawendowy@gmail.com)

śr., 5 wrz 2018 o 13:03 Angelika Sadurska-Siedlecka <[angelika.siedlecka@lublin.eu](mailto:angelika.siedlecka@lublin.eu)> napisał(a):

Szanowni Państwo,

dziękuję za przesłaną przez Państwa ofertę na usługę wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługę gastronomiczną w związku z organizacją posiedzenia Rady ZIT na terenie jednej z gmin wchodzących w skład Lubelskiego Obszaru Funkcjonalnego w terminie 13.09.2018 r. Jednocześnie w związku z zaproponowaną przez Państwa niską ceną serwisu kawowego (w stosunku do cen proponowanych przez innych Wykonawców), uprzejmie proszę o podanie proponowanego przez Państwa zestawu przewidzianego dla jednej osoby na całe spotkanie (z uzupełnieniem w razie potrzeby), w tym proszę o uwzględnienie rodzajów, sztuk i gramatur proponowanych produktów.

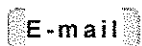
Dodatkowo, ponieważ na stronie internetowej, wskazanej przez Państwa w Formularzu oferty, nie znajduję informacji o zadeklarowanym standardzie obiektu (zgodnie z Formularzem oferty to 4 gwiazdki), bardzo proszę o przedstawienie dokumentu, z którego wynika, iż Państwa obiekt spełnia warunki deklarowanego standardu.

Z uwagi na bliski termin realizacji usługi, uprzejmie proszę o pilne przesłanie przedmiotowych informacji, jednak nie później niż do 06.09.2018 r., do godz. 13.00.

W razie pytań lub wątpliwości, proszę o kontakt.

—  
Pozdrawiam serdecznie,  
Angelika Sadurska-Siedlecka  
Biuro Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych  
tel. 81 466 16 24

ul. Leszczyńskiego 14



**OD:** Lawendowy Dworek <[dworeklawendowy@gmail.com](mailto:dworeklawendowy@gmail.com)>

**DO:** angelika <[siedlecka@lublin.eu](mailto:siedlecka@lublin.eu)>

**DW:**

**Temat:** Re: Prośba o dodatkowe informacje dot. złożonej oferty

**Data otrzymania:** 2018-09-06 14:07:30



---

**Treść:** Potwierdzam możliwość realizacji zamówienia w dniu 13.09.2018 r.

z poważaniem  
Mirośław Augustyniak  
Lawendowy Dworek  
ul.Krochmalna 13C  
20-401 Lublin  
kom. 691-455-320  
[lawendowy-dworek.com](http://lawendowy-dworek.com)  
[dworeklawendowy@gmail.com](mailto:dworeklawendowy@gmail.com)

czw., 6 wrz 2018 o 13:56 Angelika Sadurska-Siedlecka <[angelika.siedlecka@lublin.eu](mailto:angelika.siedlecka@lublin.eu)> napisał(a):

Jeszcze raz bardzo dziękuję za informację.

W związku z uzyskanymi informacjami, uprzejmie proszę o mailowe potwierdzenie możliwości wykonania usługi w zaplanowanym terminie, tj. 13 września 2018 r.

Pozdrawiam serdecznie,  
Angelika Sadurska-Siedlecka

---

**Od:** "dworeklawendowy" <[dworeklawendowy@gmail.com](mailto:dworeklawendowy@gmail.com)>

**Do:** "Angelika Sadurska-Siedlecka" <[angelika.siedlecka@lublin.eu](mailto:angelika.siedlecka@lublin.eu)>

**Wysłane:** czwartek, 6 września, 2018 13:48:09

**Temat:** Re: Prośba o dodatkowe informacje dot. złożonej oferty

Dzień dobry

W nawiązaniu do złożonej oferty i odpowiedzi na e-mail informuję że w skład oferty wchodzi następujące produkty

- świeże owoce sezonowe filetowane,
- paluszki,
- cytryna,
- mleko,
- cukier,

z poważaniem  
Mirośław Augustyniak

Lawendowy Dworek  
ul.Krochmalna 13C  
20-401 Lublin  
kom. 691-455-320  
[lawendowy-dworek.com](http://lawendowy-dworek.com)  
[dworeklawendowy@gmail.com](mailto:dworeklawendowy@gmail.com)

czw., 6 wrz 2018 o 10:56 Angelika Sadurska-Siedlecka <[angelika.siedlecka@lublin.eu](mailto:angelika.siedlecka@lublin.eu)> napisał(a):

Dzień dobry,

bardzo dziękuję za przesłane wyjaśnienie.





Lawendowy Dworek  
Mirostów Augustyniak  
ul. Krochmalna 13C  
20-401 Lublin  
NIP: 9461008978

Lublin, dn. 5 WRZEŚNIA 2018r

**Biuro Zintegrowanych  
Inwestycji Terytorialnych  
ul. Leszczyńskiego 14  
20-069 Lublin**

**Dotyczy:** Ogłoszenia o zamówieniu, którego przedmiotem jest realizacja usługi wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej w związku z organizacją Posiedzenia Rady ZIT na terenie jednej z następujących gmin: (Głusk, Jabłonna, Jastków, Konopnica, Lubartów, Lubartów – miasto, Lublin, Mełgiew, Natęczów, Niedrzwica Duża, Niemce, Piaski, Spiczyn, Strzyżewice, Świdnik, Wólka), w terminie 13.09.2018r

#### WYJAŚNIENIE

W związku z mailem otrzymanym w dniu 5 września 2018r i godzinie 13:03, pragnę złożyć wyjaśnienia odnośnie niską ceną serwisu kawowego w stosunku do cen zaproponowanych przez konkurencję.

Nasza firma w 2011 roku dzięki wsparciu dotacji z UE w trakcie realizacji projektu w ramach RPO na lata 2007-2013 zakupiła 4 specjalistyczne pojazdy wyposażone w nowoczesny sprzęt do świadczenia usług cateringowych i przystosowane do transportu żywności. W ramach projektu zakupiliśmy także stanowiska do prezentacji potraw w trakcie pokazów typu „live cooking” na imprezach targowych. Ponadto w 2015 r. zrealizowaliśmy dzięki dotacji z UE w ramach programu RPO drugi projekt pn: Remont i adaptacja zabytkowego pałacyku na restaurację i hotel”. W ramach tego projektu zakupione zostało specjalistyczne wyposażenie cateringowe tj. specjalistyczne termosy do przechowywania żywności, zastawa ceramiczna, bielizna stołowa, specjalistyczne stoły cateringowe.

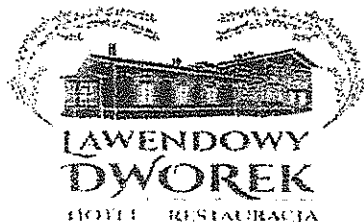
Uzyskane w ten sposób wsparcie z Programu Operacyjnego w znaczącej mierze wpłynęło na jakość świadczonych usług, ale przede wszystkim wpłynęło na oferowane przez nas ceny, co ma odzwierciedlenie w propozycji jaką Państwu złożyliśmy.

Firma nasza od wielu już lat współpracuje z ośrodkami kształcącymi kucharzy i kelnerów, oraz prowadzimy szkolenia i programy stażowe dla uczniów szkół gastronomicznych. Bierzmy udział w targach branżowych i konkursach. Zdobyte w ten

Lawendowy Dworek  
Hotel & Restauracja  
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin  
tel. 691-455-320  
dworeklawendowy@gmail.com

LAWENDOWY DWOREK  
Mirostów Augustyniak  
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin  
tel. 691-455-320  
NIP: 9461008978

Załącznik do dokumentu o numerze Poldk: 251406/09/2018/P



sposób doświadczenie, możemy uwzględnić w ofercie poprzez obniżenie kosztów obsługi w trakcie przygotowania posiłków oraz serwisów kawowych. Ponadto dwie osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę, biorące bezpośredni udział w przygotowaniu i realizacja Państwa zamówienia są osobami niepełnosprawnymi, dzięki czemu koszty pracownicze są znacznie niższe.

Między innymi dzięki naszym staraniom regionalna potrawa z Lubelszczyzny Forszmak Lubelski wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych. Jest to nasza popisowa potrawa i w roku 2009 na Międzynarodowych Targach POLAGRA w Poznaniu, wygramy konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów PERŁA 2009 za prezentację i przygotowanie w formie live cooking Forszmału Lubelskiego. Nasz Szef Kuchni wielokrotnie startował w konkursach kulinarnych oraz brał udział w pokazach gotowania na żywo w stacjach telewizyjnych np.: w Dzień dobry TVN.

Przeważającym czynnikiem mającym wpływ na cenę oferty jest również koszt zakupu produktów niezbędnych do wykonania zamówienia, dlatego informujemy, że w produkty do wykonania zamówienia zaopatrujemy się na Lubelskim Rynku Hurtowym Elizówka niedaleko Lublina, gdzie zakupy dokonywane są bezpośrednio u producentów (rolników) co daje gwarancję uzyskania najwyższej jakości przy najniższej cenie zakupu. Podobnie zakupy pieczywa realizowane są bezpośrednio w piekarni, ciasto domowe oraz ciastka zamawiamy u producenta w renomowanej Cukierni Staropolska przy Alejach Racławickich, natomiast napoje i soki dostarcza w cenach hurtowych jedna z Lubelskich hurtowni napojów.

Firma nasza jest bezpośrednim producentem i dostawcą usługi cateringowej, dzięki temu nie doliczamy wysokich marży jak choćby agencje reklamowe, które zlecają usługę firmom zewnętrznym naliczając marżę. W związku z powyższym ma to bezpośredni wpływ na cenę w złożonej przez nas ofercie.

Ponadto, zgodnie z załączonym do oferty wpisem do ewidencji gospodarczej, od 10 lat świadczymy usługi cateringowe, doświadczenie zdobyte przez ten okres pozwala twierdzić, że proponowane przez nas ceny podane w formularzu cenowym oferty są określone z należytą starannością i obejmują wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia, z uwzględnieniem kosztów zakupu, produkcji potraw, obsługi podczas imprezy oraz przeprowadzenia prezentacji kulinarnych.

Wysoką jakość świadczonych przez nas usług mogą potwierdzić listy referencyjne od firm, dla których realizowaliśmy podobne zamówienia, które to załączam do powyższego pisma.

---

Lawendowy Dworek  
Hotel & Restauracja  
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin  
tel. 691-455-320  
dworeklawendowy@gmail.com

LAWENDOWY DWOREK  
Miron Wójcik  
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin  
tel. 691-455-320  
NIP: 646-761-30-78



Gramatura poszczególnych produktów i dań:

	150ml	bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	150ml	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	200ml	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	30g	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	200ml	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	330ml	1 sztuka/ osobę	50 osób x 330ml = 16 500 ml (16,5l)
	200g + 200g + 200g	1 sztuka / osobę (łącznie 600g)	50 osób x 600g = 30 000g (30kg)
	400g	1 sztuka / osobę (łącznie 400g)	50 osób x 400g = 2 000g (2 kg)
	130g	1 sztuka / osobę (łącznie 130g)	50 osób x 130g = 6 500g (6,5kg)

Jednocześnie pragnę oświadczyć, iż obiekt którego jestem właścicielem, tj. „Lawendowy Dworek”, znajdujący się przy ul. Krochmalnej 13C jest obiektem spełniającym wszystkie warunki standardu obiektu 4 gwiazdkowego, zgodnie z rozporządzeniem ministra gospodarki i pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. z późniejszymi zmianami (nr pisma dz.u.2006.22.169) w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie – zgodnie z załącznikiem nr 1.

Z poważaniem,  
Miroslaw Augustyniak  
właściciel „Lawendowego Dworku”

LAWENDOWY DWOREK  
Miroslaw Augustyniak  
ul. Krochmalna 13C, 20-101 Lublin  
tel. 691-155-920  
NIP: 66-100-8272

Lawendowy Dworek  
Hotel & Restauracja  
ul. Krochmalna 13C, 20-101 Lublin  
tel. 691-155-920  
dworeklawendowy@gmail.com

## ZALĄCZNIKI

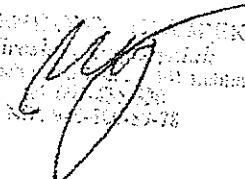
ZALĄCZNIK Nr 1<sup>(22)</sup>WYMAGANIA CO DO WYPOSAŻENIA ORAZ ZAKRESU ŚWIADCZONYCH USŁUG, W TYM USŁUG  
GASTRONOMICZNYCH, DLA HOTELI I MOTELI

Lp.	Wymagania	Kategorie										
		****		***		**		*		0		
		H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Objekt stanowi odrębny budynek lub wydzieloną część budynku stanowiącą funkcjonalnie całość, lub zespół budynków wraz z infrastrukturą towarzyszącą	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
I. Zewnętrzne elementy zagospodarowania i urządzenia												
2	Bezpośrednie wejście do hallu recepcyjnego, chronione przed nadmiernym napływem powietrza z zewnątrz	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
3	Górna osłona nad głównym wejściem, usytuowanie wejścia we wnęce lub zapewnienie drzwi automatycznie otwieranych lub obrotowych	o	o	o	o	o	o					
4	Górna osłona nad podjazdem do obiektu	o	o	o	o							
5	Oddzielne wejście i wydzielona droga bagażu gości	o	o									
6	Wydzielona droga dostaw Nie dotyczy hoteli *** w zwartej zabudowie miejskiej	o	o	o	o	o	o					
7	Zagospodarowanie otoczenia obiektu obejmujące utwardzoną nawierzchnię dojazdów i dojść, należyte utrzymanie zieleni ozdobnej i izolacyjnej, oświetlenie terenu i oddzielenie części gospodarczej od części dostępnej dla gości	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
8	1) Zapewnienie miejsca postojowego na czas przyjazdu i odjazdu gości	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	2) Zapewnienie strzeżonego parkingu, strzeżonego garażu, strzeżonego miejsca postojowego lub usługi odwozu/przywozu samochodu na/z strzeżony parking	o	o	o								
	3) Hotele poza zwartą zabudową miejską: zapewnienie parkingu, garażu lub miejsca postojowego					o		o			o	
	4) Zapewnienie strzeżonego parkingu lub strzeżonego garażu dla wszystkich j.m.		o		o		o		o			o
II. Instalacje i urządzenia techniczne												
9	W części ogólnodostępnej obejmującej hall recepcyjny, sale gastronomiczne i wielofunkcyjne.											
	1) Klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury latem poniżej 24°C, a zimą powyżej 20°C oraz wilgotność 45-60%	o	o	o	o							
	2) wentylacja mechaniczna zapewniająca wymianę powietrza oraz usuwająca zapachy w całym obiekcie W salach konferencyjnych hoteli/moteli kategorii ***, o ile są w obiekcie, wymagana jest klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury latem poniżej 24°C, a zimą powyżej 20°C oraz wilgotność 45-60%						o	o				
3) wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna - nie dotyczy hoteli/moteli, w odniesieniu do których obowiązujące przepisy w okresie dopuszczania do użytkowania nie wymagały spełnienia ww. wymagań Spełnienie wymagań potwierdza się następującymi dokumentami: ostateczną decyzją o pozwoleniu na budowę wraz z zaświadczeniem właściwego organu administracji architektoniczno-budowlanej o dokonany zgłoszeniu zmiany sposobu użytkowania obiektu budowlanego lub jego części, w stosunku do którego właściwy organ nie wniósł								o	o	o	o	

KANCELARIA M. STANISŁAWA  
 ul. Krasna 10, 00-610 Warszawa  
 tel. 22 639 42 00, 22 639 42 01  
 fax 22 639 42 02  
 e-mail: kanc@ms.gov.pl




III. Podstawowe elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użytkowości obiektu											
21	Hall recepcyjny wielofunkcyjny: 1) w obiektach do 50 j.m. - o powierzchni minimum (w m <sup>2</sup> ) 2) w obiektach powyżej 50 j.m. - o powierzchni dodatkowej (w m <sup>2</sup> ) dla każdej j.m. powyżej 50 j.m.	50	50	30	30	20	20	20	20	10	10
		0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
22	Zespół higieniczno-sanitarny przy części ogólnodostępnej Wyposażenie minimum: 1) umywalki z białem lub półką 2) lustro nad każdą umywalką, z górnym lub bocznym oświetleniem 3) dozownik z płynnym mydłem 4) pojemnik na papier i odpady 5) suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku 6) wieszaki ścienna, również w kabinach WC 7) WC (w obiektach kategorii *** - ***** oddzielne dla kobiet i mężczyzn) 8) pisuar w WC męskim, gdy są WC oddzielne dla kobiet i mężczyzn	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
IV. Część mieszkalna											
23	Powierzchnia mieszkalna pokoju w m <sup>2</sup> (nie obejmuje wyodrębnionych w.h.s., przedpokojów, aneksów barowych, loggi itp.): 1) pokój 1-osobowy 2) pokój 2-osobowy 3) pokój 3-osobowy 4) pokój 4-osobowy 5) pokój większy niż 4-osobowy - powierzchnia pokoju 4-osobowego plus dodatkowo w m <sup>2</sup> na każdą następną osobę  W obiektach * - ***, które powstały w oparciu o przepisy obowiązujące do dnia wejścia w życie rozporządzenia Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 1999 r. Nr 15, poz. 140, z późn. zm.), dopuszcza się odstępstwo do 10% powierzchni mieszkalnej pokoju, zrekompensowane powierzchnią pozostałych części j.m. i funkcjonalnościąumeblowania	14	14	12	12	10	10	9	9	8	8
		18	18	16	16	14	14	12	12	10	10
						16	16	15	15	14	14
								18	18	16	16
								4,5	4,5	4	4
24	Jednostka apartamentowa obejmująca co najmniej: salon o powierzchni co najmniej 25 m <sup>2</sup> , sypialnię z łazienką, część wejściową pomocniczą z wydzielonym dodatkowo WC	o	o	o	o						
25	(uchylona)										
26	Zestaw wyposażenia meblowego - w obiektach *** - ***** - jednolity komplet, - w obiektach * i ** dopuszcza się meble wielofunkcyjne, z wyjątkiem łóżek: 1) łóżko jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90 x 200 cm 2) łóżko dwuosobowe o wymiarach co najmniej 140 x 200 cm 3) nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania 4) szafa lub wnęką garderobiana, co najmniej trzy wieszaki na osobę 5) biurko lub stół 6) bagażnik	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

LSW...  
 M...  
 M. K...  
  
 ...  
 ...



	2) umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3) WC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Wyposażenie uzupełniające:											
	1) osłona wanny lub natrysku	0	0	0	0	0	0	0				
	2) dywanek przy wannie (kabinie natryskowej)	0	0	0	0	0	0					
	3) mydelniczka, papiernica, wieszaki ściennie, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4) lustro z górnym lub bocznym oświetleniem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5) gniazdko elektryczne z osłoną	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	6) suszarka do włosów	0	0	0	0							
	7) waga osobowa	0	0									
	8) pojemnik na śmieci co najmniej trudno zapalny	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	9) telefon	0	0									
	10) zestaw minimum dla jednej osoby:											
	a) mydełko toaletowe lub dozownik z płynnym mydłem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	b) ręcznik	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	c) ręcznik kąpielowy	0	0	0	0	0	0					
	d) płaszcz kąpielowy	0	0									
	e) szklanka lub kubek jednorazowy konfekcjonowany	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	f) torba higieniczna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31	Procent j.m. z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym W obiektach nowo budowanych - 100% bez względu na kategorię obiektu	100	100	100	100	100	100	50	50	25	10	
32	Urządzenia higieniczno-sanitarne ogólne w części pobytowej											
	1) liczba miejsc noclegowych w pokojach bez w.h.s. na jedno urządzenie:											
	a) umywalka z blatem lub półką							5	5	5	5	
	b) wanna z bateryą i prysznicem lub kabina natryskowa							10	10	15	15	
	c) WC z umywalkami (co najmniej jeden osobny dla kobiet i jeden osobny dla mężczyzn)							15	15	20	20	
	2) wyposażenie dodatkowe:											
	a) lustro							0	0	0	0	
	b) dozownik z płynnym mydłem							0	0	0	0	
	c) suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku							0	0	0	0	
	d) pojemnik co najmniej trudno zapalny na papier i odpady							0	0	0	0	
	e) wieszaki ściennie							0	0	0	0	
	<b>V. Oferta usług podstawowych i uzupełniających</b>											
32a	Recepcja czynna całą dobę	0	0	0	0	0	0					
33	Zapewnienie sprzedaży gościom gorących napojów przez całą dobę	0	0	0	0							
34	Zapewnienie gościom sprzedaży gorących napojów przez całą dobę; dopuszcza się zamiennie sprzedaż z automatów i sprzedaż w recepcji lub dostępność kawy i herbaty w pokojach							0	0	0	0	0
35	Budzenie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LAM...  
 ul. Kaspr...  
 KIP...





36	Podawanie posiłków do j.m. - room-service czynny przez co najmniej 18 godz. na dobę	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
37	Usługa bagazowa przez całą dobę	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
38	Przechowywanie bagażu gości, także przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju, a także przechowywanie pieniędzy i przedmiotów wartościowych gości - czynne całą dobę	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	(uchylona)												
40	Akceptacja kart płatniczych Dla hoteli/moteli * i ** obowiązek akceptacji kart płatniczych powstaje w obiektach posiadających powyżej 50 j.m.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41	Sprzedż lub udostępnianie prasy codziennej	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
42	Sprzedż lub zapewnienie kosmetyków i środków higieny osobistej (co najmniej szczoteczka do zębów, pasta do zębów, krem do golenia i maszynka do golenia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
43	Udzielanie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, możliwość skorzystania z apteczki i przywołania pomocy medycznej; personel recepcji przeszkolony w pomocy przedlekarskiej	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44	Usługi gastronomiczne:												
	1) restauracja - dopuszcza się w hotelu/motelu kategorii *** brak restauracji, jeżeli w odległości do 500 m od obiektu znajduje się restauracja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	2) aperitif-bar lub bar kawowy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	3) podawanie śniadań	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	Zespół sal wielofunkcyjnych, dostosowanych do charakteru obiektu - konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych itp.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
46	Zespół odnowy biologicznej: pływalnia, sauna, siłownia, solarium, masaż i inne usługi rekreacyjne - co najmniej dwa rodzaje usług	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
47	Sala klubowa z telewizorem					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	nie dotyczy obiektów, które posiadają sale wielofunkcyjne												
48	Możliwość oglądania telewizji w miejscu ogólnodostępnym nie dotyczy obiektów posiadających instalacje umożliwiającą odbiór programów telewizyjnych we wszystkich j.m.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49	Pranie, prasowanie i czyszczenie białizny i odzieży gości	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
50	Zmiana pościeli i ręczników:												
	1) codziennie lub na życzenie gości	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
	2) co trzy dni lub na życzenie gości					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51	Sprzątanie j.m. codziennie lub na życzenie gościa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	VI. Inne												
52	Jednolity ubiór dla poszczególnych służb hotelowych	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

Objaśnienie znaków i skrótów:

- H - hotel
- M - motel
- \* - kategoria jedna gwiazdka
- \*\* - kategoria dwie gwiazdki
- \*\*\* - kategoria trzy gwiazdki
- \*\*\*\* - kategoria cztery gwiazdki
- \*\*\*\*\* - kategoria pięć gwiazdek
- o - wymaganie obowiązuje
- j.m. - jednostka mieszkalna
- w.h.s. - węzeł higieniczno-sanitarny



